ROLNIK



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 28 czerwca 1934. Nr. 21

Czy interwencja Państw. Zakładów Zbożowych jest skuteczną?

W ostatnim czasie coraz częściej odzywają się głosy sfer zainteresowanych handlem i cenami zboża, domagające się zlikwidowania Państwowych Zakładów Przemysłowo-Zbożowych jako czynnika interwencyjnego na wewnętrznym rynku zbożowym.

Skuteczność interwencji tychże zakładów staje się coraz więcej problematyczną i oczekiwanych przez rolnictwo rezultatów nie wydaje.

Zresztą interwencja tych zakładów odnosi się przedewszystkiem do żyta, czasem do pszenicy, rzadziej natomiast do jęczmienia i owsa.

Ostatnie załamanie się cen żyta wykazało bezskuteczność interwencji Państwowych Zakładów Zbożowych, które spadek cen spowodowały same i to w tym właśnie czasie, w którym należało je podtrzymać, chociażby ze względu na ciągłe nawoływanie rolnictwa do przetrzymywania zboża do czasu przedżniwnego, w którym przewidywano zwyżkę cen oraz ze względu na przypadające w tym czasie spłaty kredytu zastawowego.

Do niewyzbywania się zboża i oczekiwania lepszych cen nawoływane zostało rolnictwo systematycznie przez czynniki, zdawać się musiało, niewątpliwie miarodajne, przez radjo nawet. To też tem większe rozczarowanie wywołać musiał w kołach rolniczych fakt, że państwowe Zakłady Zbożowe, jako instytucja do podtrzymywania cen powołana, nietylko dotychczasowych i tak aż nadto niskich i nierentownych cen żyta podtrzymać nie zdołała czy nie chciała, ale nawet obniżyła je do poziomu niesłychanie niskiego i przestała się wogóle zajmować żytem i jego ceną.

Tak więc interwencja, w okresie w którym najmniej się tego spodziewano, całkowicie zawiodła i rolnictwo zostało pozostawione samo sobie.

Wprawdzie nastąpiła znów powolna zwyżka cen, jednakże spowodowana innemi, od Państwowych Zakładów Zbożowych zupełnie niezależnemi przyczynami, mianowicie brakiem podaży zboża ze strony rolnictwa, a także handlu prywatnego. Rolnictwo po niskich cenach żyta oddawać nie chciało i nie mogło, tak samo jak i handel prywatny, który zakupionych po cenach droższych zapasów zboża również na rynek wypuścić nie mógł, nie chcąc narazić się na dotkliwe straty.

Zwyżka cen nietylko za żyto, lecz także na inne zboża spowodowana więc została normalnym czynnikiem, regulującym ceny podażą i popytem.

Ta zwyżka cen, niezależna od interwencji, jest dalszym dowodem, że ceny mogą kształtować się dodatnio nawet wtenczas, gdy niema interwencji.

Dowodzi ona pozatem, że tak samo skutecznie może działać kapitał prywatny, obecnie przez czynności Państwowych Zakładów Zbożowych zupełnie od angażowania się w handlu zbożowym odstręczony i że również skutecznie działać może handel prywatny, doprowadzony prawie że do zupełnej likwidacji wskutek akcji interwencyjnej, dotkliwie temuż odczuwać się dającej.

To też sfery handlowe od dawna domagały się zlikwidowania akcji interwencyjnej przez Państwowe Zakłady Zbożowe, nie widząc w niej skutecznego środka, mogącego na dalszą metę przynieść poprawę sytuacji na krajowych rynkach zbożowych.

Sparaliżowany handel żytem wewnątrz kraju, unieruchomiony w znacznej części przemysł przetwórczy, młynarski, wyłączony z eksportu żyta zupełnie prywatny handel zamorski, niezadowolenie rolnictwa, są skutkami dotychczasowej interwencji, która poza problematycznemi korzyściami, jakie dała rolnictwu, ujemnie wpłynęła na te czynniki, które w handlu zbożem odgrywały niewątpliwie rolę bardzo ważną, kto wie, czy nie skuteczniejszą

nawet, niż obecne monopolistyczne i etatystyczne zarządzenia.

O małej skuteczności interwencyjnej Państwowych Zakładów Zbożowych przekonały się obecnie także koła rolnicze. Odzywają się więc z tych kół coraz liczniejsze głosy o zlikwidowanie tej akcji, zresztą dość kosztownej i nierentownej.

Dziesiątki miljonów złotych, zamrożonych w zapasach zboża oraz wydawanych na administrację kosztownego aparatu interwencyjnego, możnaby skuteczniej użyć na podwyższenie premij wywozowych, co miałoby bez wątpienia wpływ na podwyżkę cen zboża.

Funkcję skupu zboża spełniłoby natomiast tak samo dobrze, a już przedewszystkiem taniej, kupiectwo samo, zepchnięte obecnie z terenu działania i zredukowane do roli drugorzędnej. Isi.

Jak tępić muchy w oborze i domu?

Zwalczanie much nie jest zasadniczo trudne i da się przeprowadzić różnemi sposobami.

Przy zwalczaniu ich jednakowoż w oborze należy mieć na uwadze, że ma się tu do czynienia z dużemi przestrzeniami i niemożnością ścisłego przestrzegania wszelkich środków zapobiegawczych ich najściu z gnojownika, który, jak wiadomo, jest istną hodowlą tych owadów. Dlatego też z wielu środków tępienia much należy w danym wypadku wybrać przedewszystkiem takie, które ze względu czy to na swą cenę czy łatwość użycia miałyby widoki częstszego praktycznego zastosowania w oborze. Uwzględniać tu również należy pewne zabiegi, uniemożliwiające masowe lęgnięcie się tych owadów w oborze i jej sąsiedztwie wzgl. uprzykrzające im pobyt w danem zabudowaniu.

Pierwszą rzeczą byłoby stworzenie należytej wentylacji przestrzeni pod sufitem obory, w której muchy z powodu zaciszności najwięcej się zatrzymują. Jeżeli z pewnych względów okazałoby się niemożliwem przebicie komina przez pułap, to należałoby wybić otwory w ścianie przy pułapie tak, by górny otwór wylotu był na jednej płaszczyźnie z pułapem. Powstaną wówczas prądy i przeszkodzą muchom osiadaniu na tej przestrzeni.

Drugą rzeczą byłoby staranne wybielenie obory wapnem z dodatkiem lizolu (w stosunku 1 litr lizolu na 100 litr. mleka wapiennego). Bielenie to można przeprowadzić opryskiwaczem ogrodniczym. Mleko wapienne należy przed wlaniem do opryskiwacza przecedzić przez gęste sitko, aby ewtl. piasek lub inne zanieczyszczenie nie zatykały wylotów opryskiwacza. Do wapna należy dodać dużą domieszkę farby niebieskiej, której jak ciemności i przeciągu muchy nie znoszą, okna zaklejamy niebieskim przezroczystym papierem lub również pociągamy niebieską farbą, wreszcie przewietrzamy oborę, uważając jednak, by zbyt silny przeciąg nie zaszkodził krowom, zwłaszcza wysokocielnym i świeżo ocielonym.

Ponieważ muchy składają jajeczka najchętniej na gnoju i nadpsutych resztkach pożywienia — najlepiej byłoby latem gnój z pod krów usuwać, a stanowiska krów często bielić dla zabicia jajeczek. Skoro krowy stoją na gnoju należy przynajmniej słać bardzo obficie, a żłoby skrupulatnie oczyszczać po każdem zadaniu paszy.

Przy zapobieganiu lęgowi much w gnojowniku, skutecznem okazało się opryskiwanie tego ostatniego samem mlekiem wapiennem lub też dodatkiem mydła szarego i nafty. (1 kg. mydła szarego i 2 litry nafty na 100 l. mleka wapiennego — dobrze wymieszać!)

W Szwecji około obór ustawiają specjalne skrzynki z odpadkami jadła, by muchy miały gdzie składać swe jajeczka, co jakiś czas zawartość skrzynki spalają, niszcząc w ten sposób jajeczka, a skrzynki napełnia się nową porcją odpadków. W Danji, celem unieszkodliwienia złożonych na gnoju jajeczek, skoro gospodarz widzi, że nagromadziła się ich spora ilość, zwykle w okresie żniw rozrzuca widłami wierzchnią warstwę gnoju i zlewa ją wrzącą wodą, przygotowaną uprzednio w kotłach.

Doskonałe zabezpieczenie obory od much stanowi przegroda od gnojowni z gęstych krzewów, zwłaszcza iglastych.

Jeśli chodzi o tępienie mechaniczne much mamy do rozporządzenia cały szereg środków, a mianowicie: a) proszki do rozpylania np. zw. „Perski", b) płyny do rozpylania „Tajfun", krajowy preparat naftowy na wzór zagranicznego Flitu, c) rozmaite trucizny, najlepsze i najtańsze są t. zw. „trzaski", d) lep, e) muchołówki.

Wszędzie utrzymywać przez cały rok wzorową czystość, bieląc często wszelkie zakamarki, gdzie tylko podejrzewamy możliwość złożenia jajeczek.

W izbach i budynkach porozpylać proszek lub płyn. Rozkładać i rozwieszać arkusze i paski papieru, pociągnięte lepem, wreszcie w izbach ustawiać muchołówki czyli specjalne szklane karafeczki, napełnione serwatką. Muchy z muchołówek skarmiać kurami i kurczętami.

Stosowania trucizn nie radzimy, gdyż padłe muchy mogą zatruć potem drób, a powtóre najczęściej muchy pod wpływem trucizny zaczynają laksować i w okropny sposób zanieczyszczają mieszkanie.

Zamiast kupować drogie, lepiące papiery, doradzamy sporządzać lep domowym sposobem, pociągając nim papier, kawałki linki czy drążki drewniane. Lep przygotowujemy: 2 części kalafonji, 1 część terpentyny, 1 część oleju rzepakowego stopić razem i zmieszać z $^{1}/_{3}$ częścią syropu.

KOMUNIKATY.

W sprawie klęsk żywiołowych.

Na podstawie rozporządzenia Ministra Skarbu Dz. U. R. P. Nr. 101 poz. 797 z roku 1923 poszkodowani rolnicy mogą w razie klęsk żywiołowych uzyskać ulgi w bieżących podatkach państwowych, skoro zgłoszą do Urzędów Skarbowych w terminie 14-dniowym od klęski podania, zawiadamiające Urząd Skarbowy o rodzaju klęsk żywiołowych.

Bliższych informacyj udziela TRP. T.R.P.

Rolnicy, sprzedający swoje produkty na targach nie opłacają podatku przemysłowego.

W ślad za poprzedniemi komunikatami w tej samej sprawie Pomorskie Towarzystwo Rolnicze zawiadamia niniejszem swych członków, iż okólnik Ministerstwa Skarbu Nr. 19024|4 z dnia 28. V. rb., ostatecznie wyjaśnia sprzedaż produktów rolnych

wyprodukowanych przez rolników, z wozów na targach w ten sposób, że jest ona wolną od podatku przemysłowego, jako sprzedaż dorywcza na podstawie ustawy z 15. VII. 1925 r. Dz. U. R. P. Nr. 79, poz. 550, art. 3, pkt. 11. Dyrekcja PTR.

W sprawie rachunkowości rolniczej.

Przypominamy członkom naszym, że z dniem 1 lipca rb. rozpoczyna się nowy rok gospodarczy. Wszyscy drobni rolnicy, którzy chcieliby prowadzić rachunkowość rolniczą przy pomocy Pomorskiej Izby Rolniczej, proszeni są o zgłoszenie się przed 1 lipcem rb. w biurze Towarzystwa Rolniczego Powiatowego. Zwracamy uwagę, że w obecnym kryzysowym dla rolników czasie powinno jak najwięcej drobnych rolników prowadzić rachunkowość rolniczą. T.R.P.

W sprawie składania podań przez osadników o ulgi.

Zwracamy uwagę członkom osadnikom, że z dniem 1 lipca rb. upływa termin do składania podań o obniżenie szacunków osad itd.

Wszyscy ci osadnicy, którzy dotąd podań nie wnieśli, powinni to oczynić przed 1 lipcem 34 r., gdyż w przeciwnym razie stracą prawo do obniżki szacunku.

Bliższych informacyj udziela Towarzystwo Rolnicze Powiatowe. T.R.P.

Udzielanie porad w sekretarjacie T. P. R.

Na mocy uchwały Rady Wojewódzkiej P. T. R. z dnia 8. VI. 34 r. z porad w biurach Towarzystw Rolniczych Powiatowych, jak i z wszelkich udogodnień, wypływających z członkostwa, korzystać mogą jedynie ci rolnicy, którzy przedłożą legitymację członkowską na r. 1934. Każdy ze zgłaszających się interesentów do Biura TRP. winien posiadać legitymację członkowską i takową przed załatwieniem sprawy okazać.

T. R. P. zobowiązani są ściśle przestrzegać uchwałę Rady wojewódzkiej.

Towarzystwo Rolnicze Powiatowe w Nowemmieście.

Wysuszania wilgotnego potrawu.

Swieży zupełnie potraw zwozi się pod dach i przekłada warstwami suchej, jarej słomy. Po kilku tygodniach nie tylko, że potraw nieuszkodzony zupełnie wyschnie, ale i słoma zyska na przyjemnym zapachu.

Wytępienie wszy bydlęcej.

Pewnym środkiem, zupełnie nieszkodliwym jest nast.:

Nalać w butelkę równą część lnianego oleju i nafty i potrząsać mocno, aby dobrze się zmieszało. Wełnianą szmatką, umaczaną w tym płynie, nacierać silnie miejsca, na których wszy się gnieżdżą. Robactwo ginie natychmiast, ale po kilku dniach zabieg powtórzyć. Po wytępieniu wszy zmyć natarte miejsca ciepłą wodą i szarem mydłem. Sierść nie wychodzi.

Trzcina stawowa jako pasza.

Trzcina stawowa zarasta płytkie wody zapuszczanych stawów, stare koryta rzek, pojezierza i przy skrajach jezior, o ile nie zostanie w zimie wycięta do celów hodowlanych, marnuje się. Tymczasem jest ona paszą w pożywności mało ustępującą koniczynie, skoro zostanie ścięta w właściwym czasie. Ponadto w wydajności nie może się z nią mierzyć żadna in a trawa, wyrasta bowiem do dwóch metrów i może dawać tak wczesne pokosy na zielono, jak żadna inna roślina. Ujemną stroną jej jest jedynie to, że po skoszeniu trzeba ją donosić do woza, co zabiera sporo czasu. Wydajności tej trawy na gruntach zalanych, pod nic innego nie zdatnych, może się równać tylko lucerna, rosnąsa na dobrych glebach, zaś smacznością w młodym stanie nie ustępuje najlepszym słodkim trawom. To też np. w Niemczech powstała na tem tle znaczna propaganda.

Siana trzcinowe i pastwiska trzcinowe nie są u nas nowością, poszły one tylko w zapomnienie z różnych powodów. Już Gerald Wyżycki w r. 1845 pisał o trzcinie, że, dopóki jest młoda, zjadają ją chętnie konie, bydło i kozy; krowom dojnym dawana, sporzy mleko, z którego smakowite robi się masło; krowom cielnym ma być szkodliwa". Otóż co do tej szkodliwości wiemy, że przyczyną jest motylica, która na zalewanych gruntach nadwiślańskich, na Pomorzu dziesiątkuje bydło i uniemożliwia wychów cieląt. Dziś jednak motylicy się nie obawiamy, mając przeciw niej skuteczny środek w diostolu, powtóre kosząc trzcinę, należy ją ciąć dobrze ponad wodą, gdyż ślimaczki, zarażone motylicą, trzymają się blisko lustra wody.

Pod nazwą trzciny stawowej w powszechnem określaniu rośnie u nas kilka gatunków botanicznych, jak myszyber czyli ostrzyca trzcinowa, wyrastająca do 2,40 m., trzcina pospolita tej samej wysokości i ostrzyca lub trzcina mniejsza wyrastająca do 1,20 m. na miejscach bagnistych i na torfowych łąkach, która wszakże u zwierząt wywołuje silne rozwolnienie. Ostatnia może być rozpoznana po liściach na grzbiecie i brzegach ostrych. Może być skarmiona tylko zmieszana ze słomą w postaci sieczki. Niemcy zajęli się właśnie ostrzycą trzcinową, ją uszlachetniają i rozpowszechniają. Powstało tam już 12 środowisk, które mają na celu otrzymanie odmiary o ulepszonych cechach, a przedewszystkiem, by się udawała na ziemiach suchszych, niekoniecznie zalewanych, na torfach, w towarzystwie innych traw i by zniosła spasanie a raczej tratowanie przez bydło.

I u nas jest wiele gruntów, których nie wolno osuszyć ani wyżej wody opiętrzyć, przedstawiają zatem nieużytek, który może być przez uprawę trzciny zamieniony na wspaniały użytek, tylko należy dobrać najwłaściwszą odmianę, choćby ją nawet przyszło sprowadzić. W dalszej pracy rozmnażania miejscowych odmian nie należy dopuszczać do kwiatu, aby nie krzyżowały szlachetnych, które w ten sposób mogą się same rozsiać, zwłaszcza gdy kłącza miejscowe będzie się niszczyło, względnie kosiło trzcinę pod wodą. Tępienie miejscowych trzcin trzeba prowadzić wolno, w miarę posuwania się szlachetnych. Rozsadzeniem wiosennem kłączy można również uprawę rozszerzyć.



DZIAŁ KOBIECY

Wyrób win owocowych.

Przychylając się do prośby jednej z Szan. Czytelniczek, podajemy sposób fabrykowania win domowym sposobem. Stosownie do pory zamieszczać będziemy przepisy na różne wina owocowe, które są napojem miłym, orzeźwiającym i nie tak szkodliwym jak gorzałka, chociaż upić się niem można również dobrze. Tylko, że ten kto się upija winem — to upija się na wesoło: ma ochotę śpiewać, dowcipkować, podczas gdy wódka zazwyczaj naprowadza ponure myśli.

Jagody czarne, maliny, poziomki przerabia się bez mycia. Aby otrzymać moszcz z owocu można przecierać go 1) na kuchennej tarce emaljowanej, gdyż miazga, jak i moszcz nie mogą się stykać z żelazem, bo wino otrzymuje brzydki kolor i przykry smak. 2) tłuczkiem drewnianym rozbija się owoc w drewn. wiaderku, najlepszy to sposób dla jagód. 3) maszynką do mięsa (noże oczyścić starannie z rdzy). Roztartą miazgę przetrzymać parę godzin (4—8), przykrywając naczynie czystem płótnem i potem tłoczyć. Wyciskanie uskutecznić można wprost przez napełnienie miazgą woreczka z niebielonego surowego płótna i wyżymanego rękoma do podstawionego odpow. naczynia — przy większej ilości lepiej użyć prasy. Praskę łatwo można zrobić z 2 desek, połączonych na jednym końcu skórką; między deski kładzie się mocny woreczek z miazgą, a na górną deskę wywiera się nacisk przy pomocy ciężkiego kamienia. Tłoczyć należy powoli i tem wolniej — im trudniej miazga oddaje sok. Tłoczenie też do ostatniej kropli nie jest wskazane. Ponieważ moszcz owocowy musimy rozcieńczyć wodą, możemy zamiast dolewać wodę do moszczu, zalać wytłoki raz wyciśnięte, pozostawić z wodą 1—2 godzin i tłoczyć powtórnie. Ażeby wiedzieć, jak doprawiać moszcz, trzeba go przedtem zbadać co do zawartości kwasu i ekstraktu. Do 12 ltr. pierwotnego moszczu należy dodać 6 ltr. wody i 6 ft. cukru. Cukier rozpuszczamy w wodzie na gorąco i otrzymany ulep dolewamy do moszczu.

Zanim przystąpimy do gniecenia owoców trzeba przygotować zaczyn drożdży, aby zadać nim świeżo wytłoczony moszcz, gdyż od niego przedewszystkiem zależy dobroć wina. Otrzymawszy kulturę drożdży na pożywce stałej przygotować należy niewielką ilość moszczu z owoców, które przerobimy na wino, gdyż wskazane jest hodować drożdże na tem samem podłożu, na którem później będą pracować. Jeśli butelka pożywką nie jest całkowicie wypełniona, a jedynie niewielką warstwą na dnie, to nalewamy do niej przygotowanego uprzednio i ostudzonego moszczu, zostawiając około $^1/_3$ przestrzeni wolnej i zatkawszy opaloną watą (po przemyciu szyjki butelki) pozostawiamy ją na 24 godzin w ciepłem miejscu do zafermentowania. Gdy fermentacja rozpoczęta, zadajemy moszcz matką drożdżową w ilości 2 — 3 proc.

Jednym z najważniejszych warunków przy wyrobie wina jest czystość naczyń i przyrządów, któremi się posługujemy. Najodpowiedn. naczyniami są kamienne i szklane, które łatwo dają się umyć. Do fermentacji potrzebny jest gąsior lub balon szklany lub beczułki dębowe (nie sosnowe — nie po kiszonkach lub occie — ale po wódkach, konjaku itd.), do miazgi najwłaściwsze są naczynia kamienne. Naczynia drewn. trzeba wyparzyć, a szklane dobrze przemyć roztworem dwutlenku siarki i potem dobrze wypłókać wodą. Czopami fermentacyjnemi, oprawionemi w korek, zamykamy szyjkę naczynia, które pozwolą na ujście wydzielającego się gazu, zabezpieczając jednocześnie od przenikania zakażonego powietrza do wnętrza. Naczynie do fermentacji wypełniamy moszczem, jednak należy pozostawić około $^1/_4$ wolnej przestrzeni na tworzącą się po wierzchu podczas fermentacji pianę. Po napełnieniu naczynia moszczem i zadaniu drożdżami należy szyjkę starannie obmyć wodą. Wtedy zatykamy naczynie korkiem z czopem ferm., zaciskając go szczelnie i oblewamy z wierzchu parafiną. Czop napełniamy trochę wodą lub gliceryną, w razie wyparowania wody dolewać świeżej.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Przepisy gospodarskie.

Piwo stołowe, bardzo dobre.

Każda przezorna gospodyni stara się mieć, zwłaszcza w upały żniwne, jakieś napoje chłodzące dla spragnionych pracowników. Dzisiaj podajemy doskonały, wypróbowany przepić na piwo domowe:

Na 2 ft. palonego jęczmienia nalać 12 ltr. wody — gotować razem 1 godzinę. Po upływie tego czasu przecedzić przez sito, dodać 2 ft. cukru — gotując 10—15 min., szumować — odstawić na stronę. Po ostygnięciu dodać 20 g. drożdży, dobrze wymieszać, napełniać w butelki, zatknąć mocnemi sparzonemi korkami i wynieść do piwnicy. Po 3 dniach napój gotowy. Przedewszystkiem jest zdrowy i kilka tygodni da się przechować.

Pianka porzeczkowa.

Dojrzałe porzeczki przetrzeć przez sito, posypać cukrem pudrem i odstawić. Białko z 2 jaj ubić należy na b. sztywną pianę, do której dodać 4 łyżki stoł. cukru pudru, potem trochę soku cytrynowego, znów cukier puder i na zmianę łyżkami miazgę porzeczkową — zawsze dobrze dalej ubijać, aby legumina była piankowa. Piankę tę napełnia się w salaterkę lub kieliszki i garniruje po wierzchu ładnemi jagodami.

Poziomki

doskonale działają w kamieniach nerkowych, żółtaczce, artretyźmie, przeciw robakom, oczyszczają krew z kwasu moczowego, który jest przyczyną wielu chorób i dolegliwości. Na czczo konsumowane pobudzają apetyt, pozatem wpływają dezynfekująco na zęby.

Legumina poziomkowa.

4 łyżki stołowe mąki, 5 łyżek stoł. cukru pudru 2 jajami dobrze rozprowadzić. Potem dolać pół ltr. letniego mleka, zaprawionego wanilją, masę wlać do formy i wsunąć w piec. Jeśli masa staje się ścisłą, natknąć ładne, całe poziomki i przypudrować cukrem pudrem. Przy słabem ogniu odpiec lub wstawić naczynie we wrzącą wodę — ugotować i przed podaniem ochłodzić.

Przesolone zupy

ratujemy przez dodatek kilku talarków lub kawałków surowych kartofli, które przed podaniem potrawy na stół się wyjmuje.

KOBIETA LEKARKĄ DOMOWĄ.

Leczenie strupów na głowie.

W leczeniu tej uporczywej, obrzydliwej i bolesnej choroby na wsiach jeszcze w niektórych stronach bardzo wzięty i skuteczny jest bardzo pojedyńczy środek: Bierze się 70 g liści i kwiatów rośliny świerzbnicy polnej (Scabiosa arvensis) czyli drjakwi, taką samą ilość kory z drzewa wiązu pospolitego, nalewa na to 4 i pół kg. wody, gotuje w garnku polewanym, nakrytym, przy małym ogniu, aż wygotuje się do większej połowy po chwili zlać ciepły odwar ostróżnie, nie wyrzucając gąszczu. Odwaru tego daje się choremu co 2 godziny 1 filiżankę, dopóki wszystkiego w ciągu dnia nie zażyje. Do zewnętrznego użycia robi się odwar dwakroć mocniejszy, tj. na tę samą ilość wody bierze się 140 g. drjakwi i tyleż kory wiązu. Odwarem tym, z dodatkiem nieco mydła zielonego, należy myć głowę strupami (parchami) obsypaną trzy lub cztery razy na dzień.

DOBRE RADY.

Zużyte korki

zalać wrzącym roztworem wody z 5 proc. kwasu siarczanego tak, aby były zupełnie płynem pokryte i nakryć dziurkowaną nakrywą. Potem płyn odlać, a korki wypłókać parę razy w czystej wodzie. Po tym zabiegu, gdy korki wrócą do dawnej elastyczności, wkłada się je w dwuprocentowy roztwór ałunu i pozostawia w nim znowu 20—25 minut, następnie płócze parę razy w wodzie i suszy na powietrzu. Tym sposobem nawet bardzo stare, długo leżące i wyschnięte korki odzyskują własność nowych i są doskonałe do użycia.